

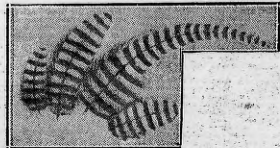
Gallo Plymouth Rock Bataz

PLYMOUTH ROCK BATAZ

Es una de las razas de mayor utilidad, que cuenta diversas variedades, y es la primera que figura en el Standard de Perfección americano

No deseamos hacer un estudio científico sobre esta variedad, pues la índole del Magazine Rural de CRITICA, no lo permite, pero si analizaremos por partes las características que deben reunir, a los efectos que los criadores de nuestra campaña puedan tener en cuenta lo que ofrecen para formar sus plantíos de reproductores.

Standard eran apareadas con machos de un berrado fino, pero de un tono muy claro. Cuando se desea obtener el mejor color, se debe practicar el mencionado método de apañar; sin embargo, es poco frecuente obtener un color completamente uniforme, apareando ejemplares de un tono ordinario, teniendo cuidado con el color del macho y de la hembra.



Las plumas del gallo Plymouth deben ser uniformes

En esta artículo sólo analizaremos el plumaje de las variedades batara y terrada y el de la leónada, y en artículos sucesivos daremos las características especiales de sus corseos.

LA BARREADA

La combinación de color de esta variedad es única, siendo descrita en el Standard como sigue: Plumaje: blanco grisáceo, cada pluma cruzada por bien definidas barras oscuras, regulares, angostas y paralelas de un color casi negro positivo; libre de cualquier tinte, tinte moroso o ojalillo nublado; las barras claras y oscuras de igual anchura, en cantidad proporcional al largo de la pluma, extendiéndose a través de todo el largo de la pluma en todas las secciones del ave; cada pluma terminada con una punta oscura y angosta; la combinación de las plumas superpuestas, dan al plumaje una apariencia asilada y da tono uniforme en todas partes.

Para aproximarse al más posible al ideal del Standard se encontró que era deseable hacer uso de dos aproximaciones distintas para producir los mejores ejemplares de exposición.

Para conseguir el tono correcto de color en los pollos, un macho con el color Standard se apareó con hembras oscuras, obteniendo al mismo tiempo, pollos que hacían juego con machos de dicho tono de color. Hembras del color

San Pollo y claro. Lo mismo que en otras operaciones de crianza, se debe dar la mayor consideración a la selección del macho.

En muchas líneas de sangre de la Plymouth Rock Barreada aparecen defectos de plumaje en la espalda y en la cola de ambas razas. No implica machos con colas que no llevan la línea clara de plumas y cubras cubiertas no cubren la cola como ilustrado por el Standard. Evite el uso de ejemplares que no poseen plumas correctas en la espalda o con plumas levantadas y enruinadas en dicha parte; el plumaje entero debe ser liso y bien liso.

LA LEONADA

El color de esta variedad es muy difícil de conseguir, y más que en otras operaciones de crianza, se debe dar la mayor consideración a la selección del macho.

En muchas líneas de sangre de la Plymouth Rock Barreada aparecen defectos de plumaje en la espalda y en la cola de ambas razas. No implica machos con colas que no llevan la línea clara de plumas y cubras cubiertas no cubren la cola como ilustrado por el Standard. Evite el uso de ejemplares que no poseen plumas correctas en la espalda o con plumas levantadas y enruinadas en dicha parte; el plumaje entero debe ser liso y bien liso.

Debemos procurar un buen stock leonado, con los axilares de las plumas principales del mismo color y superficie uniforme.

Es natural que el color negro "pimiento", particularmente en la cara. En dicho cría ave de forma y superficie correcta, libre de tinte, pero eso no significa que es irrealizable, pues puede ser obtenido en todos los ejemplares si se toma el cuidado necesario, con se-

Valor nutritivo de la sangre

La sangre cruda es un alimento sobre todo rico en materias azoadas.

Contiene, en efecto, 172 gramos más o menos, sobre un total de 210 gramos de materias azoadas, por el contrario pobre en materias grasas, apenas uno por ciento y no contiene más que pocas sustancias hidro-carbonadas. La proporción en materias minerales, llega a 8 gramos por litro, en las cuales cinco gramos son de cloruro de sodio. Si hacemos cocer la sangre antes que haya tenido tiempo de coagular, entre también transformaciones en su composición. Se forman granos marrón oscuros, voluminosos, que se agregan en un líquido que se llama "serum". Si la espuma del litro de recoagulado sobre una tela y la sometida a la prensa, obtendremos una especie de torta sanguinolenta todavía bastante acuosa (60-70 ccs) pero rica en materias azoadas (alrededor de 30-35 ccs). Pero, por el contrario, el líquido de la materia azuada del suero que queda, es muy pobre en nitrógeno; el suero de la sangre la contiene de 70 a 75 gramos por litro.

MANTECA RANCI

Es muy difícil, sacar a la manteca el gusto rancio cuando está muy ranciada; pero si el emulsionamiento en poco ranciado, se puede obtener un resultado excelente operando en la siguiente forma:

Dividir la manteca en pedacos de dimensiones lo más pequeño posible y se pone en una batidora eléctrica, se le agrega agua, en la cual se haya disuelto de 5 a 10 gramos de bicarbonato de soda por litro de agua.

Dejar la manteca en contacto con este líquido por lo menos durante media hora, haciendo girar la batidora.

En seguida se debe reemplazar el agua con bicarbonato, por agua de otra manteca recién elaborada y hacer unos 15 minutos; continuando con lavar dos veces con agua pura y fresca, usando el mismo método con la manteca.

Si se quiere conservar la manteca durante un tiempo, en el momento de amasar, se le añade de 1 a 2 por ciento de sal fina bien seca.

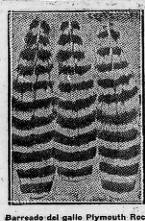
Una familia de leñadores frente a su choza

Divide la manteca en pedacos de dimensiones lo más pequeño posible y se pone en una batidora eléctrica, se le agrega agua, en la cual se haya disuelto de 5 a 10 gramos de bicarbonato de soda por litro de agua.

Dejar la manteca en contacto con este líquido por lo menos durante media hora, haciendo girar la batidora.

En seguida se debe reemplazar el agua con bicarbonato, por agua de otra manteca recién elaborada y hacer unos 15 minutos; continuando con lavar dos veces con agua pura y fresca, usando el mismo método con la manteca.

Si se quiere conservar la manteca durante un tiempo, en el momento de amasar, se le añade de 1 a 2 por ciento de sal fina bien seca.



Barreado del gallo Plymouth Rock Bataz

La distancia que corresponde de dar entre los mirros del mal, debe guardar relación con el desarrollo vegetativo de las variedades cultivadas, con la fertilidad del suelo, con la precipitación atmosférica de la zona, con el método adoptado de cultivo, etc.; pudiendo establecerse como término medio una vez con cada 10 días, factores, la distancia de 70 a 80 cm, entre surcos y 30 a 40 cm entre plantas.

Los principios de la siembra se hace a mano, oscilando entre 4 y 7 cm, respectivamente, pudiendo llegar a 10 cm, que es la profundidad máxima donde pueden depositar el grano las sembradoras comunes de 5 surcos.

Una Campaña Contra los Abrojos Iniciada en los Estados Unidos



L. S. Neville, comisionado de horticultura de Los Angeles, está dirigiendo una campaña para eliminar una planta que lleva en los Estados Unidos el nombre de "yuyo de las espigas". En cada planta, que se extiende en un círculo de cinco metros de diámetro, hay mil quinientos setecientos rodajas de espigas, como los abrojos. — (International).

(Por Dixie Shady, de la Internet). LOS ANGELES 3 de sept. de 1927. — En el condado de Los Angeles se ha declarado la guerra contra los abrojos y se tratará de destruir por completo una de las plagas más molestas que se conocen en esta región. El abrojo es aquí el enemigo principal de los agricultores. Cada uno de las semillas está rodeada por unos 10 espigas, que tienen diez puntas de largo. Los ornamentos reventan muy a menudo.

Mister L. S. Neville, comisionado de horticultura en el condado de Los Angeles, está dirigiendo una campaña para eliminar una planta que lleva en los Estados Unidos el nombre de "yuyo de las espigas". En cada planta, que se extiende en un círculo de cinco metros de diámetro, hay mil quinientos setecientos rodajas de espigas, como los abrojos. — (International).

Respecto a la cantidad de maíz necesaria para la siembra del maíz, diremos que guarda relación con la naturaleza del suelo, el clima, la variedad considerada, la época de siembra, y el método observado, etc.; acon suelando la tierra, para las variedades de cultivo más generalizadas, la cantidad de 14 a 20 kilos, según el peso específico del grano en la variedad considerada.

Siembra del Maíz

Hay sembradureros especiales que abren los surcos y siembran el maíz, distribuyendo la semilla en el fondo de aquellos dejando convenientemente espacia, las cuales se denominan "Juntas". Por este motivo hay quienes llaman a esta forma de siembra, "Siembra Juntas".

La época propicia para efectuar la siembra del maíz, cuando ya no hay que temer las heladas tardías; se debe, desde entonces, en adelante, para la zona matanzera del Mar (Quince Aires, Ixtapa, Pe. Extra, Ixtapa, Coahuila, Chaco y Formosa), debiendo retardar hasta octubre, en las provincias del Centro, (Hasta Oaxaca de Córdoba, San Luis y Santiago del Estero), y hasta noviembre en las Andinas y del Norte (México, San Luis, Los Mochis, Culiacán, Toluca, Salta y Jujuy) por ser en dichas zonas el período lluvioso del año no se manifiesta hasta dicho mes.

La distancia que corresponde de dar entre los mirros del mal, debe guardar relación con el desarrollo vegetativo de las variedades cultivadas, con la fertilidad del suelo, con la precipitación atmosférica de la zona, con el método adoptado de cultivo, etc.; pudiendo establecerse como término medio una vez con cada 10 días, factores, la distancia de 70 a 80 cm, entre surcos y 30 a 40 cm entre plantas.

Los principios de la siembra se hace a mano, oscilando entre 4 y 7 cm, respectivamente, pudiendo llegar a 10 cm, que es la profundidad máxima donde pueden depositar el grano las sembradoras comunes de 5 surcos.

LAS CAMELAS

DE AGUSTIN D. FERRARI

GRAN CRIADERO de aves de raza, conejos, pavos, patas. Aves y huevos para incubación de 30 razas. Incubadoras Argentinas de 100 y 500 huevos. Criadero: Lavalle 2100 Buenos Aires. Nabel Huppi 5869 Villa Urquiza.

Alimentos especiales TESORO para aves

Para pollitos, el kilo	\$ 0.25
Para gallinas, en bolsas de 50 lbs. el kilo	\$ 0.30
palomas mensajeras, el kilo	\$ 0.30
adornos, compuesto de 14 clases de granos, en cajas	\$ 1.50
la caja de 1 kilo	\$ 1.50

Carlos A. Giberti CHACABUO 241 U. T. 27, Villavida 127

Una buena lechera produce durante 300 días; una mala no alcanza a 150 días

DE LAS SECCIONES DE UNA EXPLOTACION AGROPECUARIA

1



Los Niños Pueden Fácilmente Fabricar Manteca



Los niños irán a buscar al tambo diariamente la leche que tienen que desnatar para hacer manteca por medio de la desnatadora



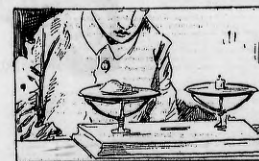
La desnatadora manejada por un niño, es un entretenimiento delicioso, pues se encieta al ver producir la crema



Cuando se ha separado la crema, se deposita en un tacho que dejará madurar, durante veinte o veinticuatro horas



El batido de la crema debe durar un tiempo limitado, siendo necesario batir continuamente para que se unifique uniformemente



Para saber la cantidad de agua que contiene la manteca debe recurrirse a la balanza en la forma indicada

PARA que los niños no inter-
vengan en el ordeño de la le-
che, el granjero debe entre-
garlos los tarros de leche des-
natada que puedan fabricar
manteca, ya sea para la alimen-
tación en la granja, como tam-
bién para la venta en el mercado
próximo.

Los niños deben descremar la
leche inmediatamente después de
ordeñada, pues en ese momento
que oscila entre 35 y 38 grados.

Para obtener manteca, es nece-
sario separar la crema de la le-
che, lo que puede hacerse con-
venientemente por medio de máqui-
nas llamadas desnatadoras, ma-
chando en ellas las que descre-
man desde 100 litros por hora,
hasta 2,000 litros y más en el mis-
mo tiempo.

Con la operación de desnatado
por medio de máquinas, por un
principio de la fuerza centrífuga,
los cuerpos más pesados van a
la orilla y los más livianos que-
dan en el centro.

Una vez desnatada la leche, se
deposita la crema en un tacho de
boca ancha y se deja en reposo
24 horas en verano y 48 horas en
invierno, a los efectos de que ma-
dure la crema.

Después de ese tiempo, hay que
tratar que la crema tenga de 12
a 15 grados centígrados, para lo
cual se debe guardar en un sitio
fresco, cerrado a fin de que la
crema tome la temperatura de
cuando en cuando, es bueno revo-
luarla, la crema.

El batido de la crema debe du-
rar de 10 a 15 minutos, para que
la manteca se presente en trozos.
Puede durar más o menos, según
la densidad, calidad, etc., y sobre
todo, la temperatura de la crema.

En seguida se amasa la man-
teca, apretándola fuertemente pa-
ra que omino el suero y en ese
momento se le agrega sal en una
proporción de 2 a 3 g.

El amasado debe ser prolijo y
completo, a fin de quitarle el
suero que la manteca tiene en su
masa, siendo esto de suma im-
portancia, sobre todo si se trata
de gran cantidad, pues el agua
tolerada en la manteca no debe
pasar del 15 al 18 por ciento.

Para saber el agua que contie-
ne la manteca, se hace con sólo
observar un poco de cuidado en
su análisis, al efecto basta tomar
10 gramos exactos de manteca y
en un cristal de porcelana, tarado
previamente se hace derretir la
manteca y una vez fría, se pon-
da una vez, y la diferencia de peso
del agua que contiene, la cual
se ha evaporado por efecto del
calor.

Una vez bien amasada la man-
teca se procede al enlatado, por
medio de moldes especiales, ha-
ciéndose los panecitos que todos
conocen.

100 litros de leche, pueden dar
desde 5 hasta 10 litros de crema,
la cual puede dar desde 2 hasta
4 a 5 kilos de manteca, depen-
diendo esto, como es natural, de
muchísimos factores, alimentación,
clima de la granja, etc.

El suero obtenido después de
la fabricación, de la manteca
constituye un alimento especial
para las aves de corral y también
para los cerdos, de manera de
aprovechar todos los subproductos
para los cuales beneficia la
explotación.

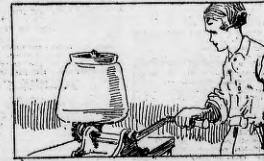
También puede utilizarse el
suero, para la fabricación de queso
y queso, como lo explicare-
mos en números sucesivos.
Si la cantidad de crema obteni-
da es grande y no es posible que
consuma tanta manteca y no es
posible venderla a plaza,
o a una fábrica próxima, para lo
cual se necesita refrigeración, con
agua fría, para que pueda sufrir
el transporte sin alterarse.



Una vez recibido la leche deben llevarla a descre-
mada antes de que baje la temperatura de la le-
che, de manera que la temperatura sea alta



La leche en la desnatadora se separa en dos par-
tes, la crema y la primera hace la mante-
ca y el suero para los cerdos



Cuando la crema está madura es necesario bati-
r la por medio de una batidora; hasta que se
reduce en trozos pequeños



Una vez unida la manteca se lleva a la mesa pa-
ra proceder a su amasado, para que pierda la ma-
yor parte del agua que contiene



Una vaca lechera buena debe producir más de
10 litros de leche diaria para que sea considerada
como lechera

La explotación lechera trae aparejada la mayor valorización de las tierras.

